LOGIC STYLES

Fritadeira Elétrica Paladar LS-8k121

Parabéns pela sua escolha, desfrute do que há de melhor!!

Manual de Instruções

Índice

Instruçoes Importante de Segurança.....2

Conheçendo sua Fritadeira Paladar LS-8k121.....3

Diagrama de Apresentação da Fritadeira Paladar LS-8k121.....3

Montagem da Cesta 4

Usando a Fritadeira.....4

Retirando o alimento.....4

Guia de Fritura.....5

Limpeza.....5

Especificações Tecnicas.....6

Garantia e Suporte.....7

Certificado de Garantia.....7

Controle de Garantia.....8

SAC.....9

ATENÇÃO:

Não mergulhe o corpo da fritadeira em água corrente.

"Não utilize abrasivos, esponjas rígidas ou lã de aço para limpar a superfície! Isso pode danificar o revestimento."

Ao usar aparelhos elétricos, precauções básicas de segurança devem sempre ser seguidas, incluindo as seguintes.

Instruções de Segurança

Esta panela é exclusivamente para uso doméstico

Leia atentamente todas as instruções, mesmo que você conheça o aparelho muito bem.

INFORMAÇÕES IMPORTANTE

Siga todas as precauções listadas abaixo para a sua segurança e reduzir o risco de incêndio, lesões ou choque elétrico.

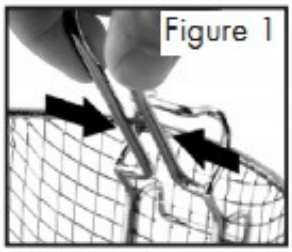
1. O aparelho nao é para ser usado por crianças ou pessoas com capacidade físicas, sensoriais ou mentais ou falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido supervisão ou instruções.
2. Desligue a fritadeira da tomada elétrica após o uso e deixe-a esfriar antes de manusear ou limpar as peças.
3. Não mova a fritadeira até que o óleo esteja completamente frio.
4. Para levantar o aparelho, use as alças nas laterias .
5. Não toque em superfícies quentes, use luvas de forno.
6. Não despeje o óleo da fritadeira em recipiente de plastico, espere até o óleo esfriar para tira-lo da fritadeira.
7. Nunca ligue a fritadeira na eletricidade sem antes colocar o óleo no tanque.
8. Nunca utilize a fritadeira quando o óleo do tanque estiver acima do máximo ou abaixo da nota mínima.
9. Não mergulhe o corpo da fritadeira ou o cabo elétrico ou plug em água ou líquidos.
10. Não coloque a fritadeira perto de gás GLP, Alcool, queimador elétrico ou perto de um forno aquecido ou permitir que ela toque em cortinas, revestimentos, roupas, panos de prato ou outros materiais inflamáveis durante o uso.
11. Garantir um amplo espaço para que você possa trabalhar com segurança com sua fritadeira.
12. Não expor a fritadeira a luz solar direta.
13. Operar a fritadeira com os controles de frente para você. Não deslocar o aparelho enquanto ele estiver em funcionamento ou quando estiver quente. Tenha cuidado ao abrir a tampa da fritadeira para não se queimar com o vapor quente .
14. Nunca deixe a fritadeira conectada na energia elétrica se não estiver usando.
15. Não utilize a fritadeira ao ar livre.
16. Não utilize a fritadeira em locais inadequados sempre utiliza-la sobre superficies resistentes.
17. Não use acessórios não recomendados pelo fabricante.

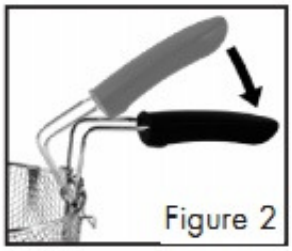
18. Não utilize a fritadeira com o cabo eletrico ou plugue danificado, caso esteja com mau funcionamento consultar a Assistencia Tecnica Autorizada.
19. Não ligar o produto em tomadas elétricas sobrecarregadas com outros produtos elétricos em funcionamento..
20. Se você estiver usando gordura sólida, derreter ela delicadamente em uma panela separada e derramá-la no tanque de óleo antes de ligar. Não colocar a gordura sólida diretamente , isto pode danificar o aparelho.
21. Renovar o óleo regularrmente.
22. Alimentos muito úmidos ou em fase de descongelamento podem ocasionar respeingos em contato com o oleo quente, neste caso adicione em pequenas quantidades, e mantenha a tampa fechada.
23. Após o termino da fritura, esperar a panela esfriar para fazer a limpeza.
24. Este aparelho é para uso doméstico, e não se destina-se para o uso comercial.
25. O uso de acessórios não recomendados ou não vendidos pelo fabricante pode causar choque eletricos e ferimentos graves.
26. A fritadeira não deve ser deixada ao alcance de crianças enquanto estiver conectado à energia.
27. Verificar as voltagens das tomadas e da fritadeira, antes de conecta-la a energia eletrica.
28. Nunca sobrecarregue o cesto de fritura, com muito alimento, no maximo 800 gramas, a mesma não ficara crocante e pode causar a formação de espuma.
29. Quando ultizar pela primeira vez a fritadeira ela pode emitir um ligeiro odor. Este é inofensivo e completamente normal. O odor cessará após um tempo muito curto e não afetara o sabor do seu alimento.
30. Se o cordão de alimentação estiver danificado, ele deve ser substituído pelo Fabricante ou Assistência Técnica Autorizada, jamais efetue a troca do cordão para evitar riscos.
31. Nunca deixe o cordão elétrico em um local onde uma pessoa possa nele tropeçar.
32. Não desligue o produto puxando pelo cordão, faça este procedimento desligando pelo plugue e com o produto na posição “ desligado “

CARACTERÍSTICA DA SUA FRITADEIRA PALADAR

COMO MONTAR O CESTO DE FRITURA

1. Encaixe a alça no cesto, apertando as duas hastes e encaixe nos orificios das extremidades do Cesto de fritura, conforme Figura 1.
2. Puxe a alça quando inclinada para cima na direçao oposta para baixo travando a haste no Cesto.





Coloque o cesto na fritadeira, verificar se a cesta esta corretamente encaixada dentro do tambor.

USANDO A FRITADEIRA

Primeiro, o tanque deve ser preenchido com a quantidade correta de óleo e ser pré-aquecido na temperatura correta. Somente quando esse processo for concluído você deve passar para à fase de cozimento/fritura..

1. Encher o tanque com óleo de acordo a marca informada no tanque, onde tera duas marcas: MINIMO e MAXIMO, despeje óleo no tanque de acordo com a capacidade (2,5lt) nunca ultrapassar do nivel maximo ou deixar abaixo do nivel minimo.
2. Conectar o plug na tomada, a Luz do Led superior irá acender informando que esta conectada a tomada.
3. Sua fritadeira Paladar entrara em funciomento (iniciará o aquecimento) somente após acionado o temporizador, ou seja, escolha a temperatura desejada, normalmente em 190C e entre 7~10 minutos, o óleo estará na temperatura correta quando o Led vermelho (debaixo) se apagar.
4. Após ajustar o temporizador para definir o tempo de cozimento necessário de acordo com seu alimento, em seguida abastecer a cesta com alimentos até no maximo 1200 gramas por porção, abaixe a cesta no óleo e feche a tampa, ao término do cozimento uma campainha ira soar avisando que o tempo se esgotou, é o término do cozimento, lembre-se de abrir a tampa com a devida segurança e cuidado.
5. Suspender a cesta de alimento encaixe-a na borda e deixe o óleo escoar eliminando o excesso, retirar a cesta e despejar o alimento em um utensilio.

Seu cozimento esta concluído, colocar o cesto para lavagem, defina o controle de temperatura para zero(OFF), desligue da tomada. Agora deixe o aparelho esfriar completamente antes de limpá-lo.

Nota : Lembre-se que a tampa tem mola de abertura automática, recomendamos para a sua segurança ao manusear sua fritadeira Paladar, abrir a tampa utilizando sempre uma das mãos para apoia-la evitando a abertura abruptamente.

Retirando o Alimento Frito:

Aguarde alguns segundos com a tampa aberta para sair o vapor.

Neste momento tenha cuidado pois pode haver vapor na fritadeira.

Levante levemente a cesta para remover o excesso de óleo dos alimentos.

Elevar o cesto e transferir os alimentos com cuidado para um utensílio.

Após a retirada do Alimento:

Devolva a cesta para a fritadeira e feche a tampa.

Defina o controle de temperatura para OFF.

Desligue a fritadeira da tomada.

Agora deixe o aparelho esfriar completamente antes de limpá-lo.

GUIA DE FRITURA

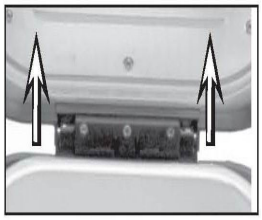
As informações abaixo são apenas para sua referência. Ajustar as quantidades, tamanho das porções e gosto individual de acordo com a eu alimento e seu Paladar e bom gosto. Em geral, use configurações/temperatura mais baixas para alimentos delicados (legumes, peixe) e as configurações/temperatura mais altos para os alimentos congelados, batatas fritas e frango.

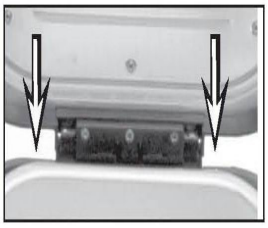
TEMPO DE FRITURA

Alimento Frescos – 700g	**190 ºC 10-15 minutos**
Alimentos Congelados – 700g	**190 ºC 13-18 minutos**
Peixes / Bacalhau Congelado - 500g	**190 ºC 10-15 minutos**
Massas – 500g	**190 ºC 10-15 minutos**
Hamburguer Congelados – 4 unidades	**150 ºC 08-10 minutos**
Porçoes de Frango Congelado – 600g	**170 ºC 12-15 minutos**
Porçoes de Frango Fresco – 600g	**170 ºC 12-15 minutos**

Limpeza

1. Com o aparelho desconectado espere o óleo esfriar.
2. Escorra o óleo e guarde em um recipiente adequado.
3. Lavar a cesta de fritura com agua e sabao, secar as peças por completo.
4. Limpe o tambor com um pano ou esponja macia e detergente em seguida enxaguar e secar bem. Limpe a superfície externa da fritadeira com um pano macio e ou um pano úmido. Nunca utilize esfregões abrasivos ou álcool.
5. Após a lavagem certifique-se que todas as peças estão secas antes de utilizar novamente.
6. Para a limpeza do filtro, retire a tampa, puxando para cima, conforme imagem abaixo. Lave a tampa da fritadeira com água ou deixar de molho em àgua morna e sabão(detergente), enxague e deixe escorrer totalmente a àgua.
7. Para encaixar novamenta a tampa, pressione para baixo ate encaixar, conforme imagem seguinte.





***Nota:** O filtro da tampa nao é removivel, mas pode ser lavado completamente.*

Remova a tampa da fritadeira Paladar, conforme informado no Item 6. na pagina anterior, puxe a tampa para retira-la, lave-a em água corrente e sabão(detergente), podendo deixar de molho em àgua morna e detergente se necessário. Enxague e deixe secar.

Despeje água morna com sabão no tanque de óleo e lave-o com uma esponja macia ou pano com sabão(detergente). Enxague com água e seque bem.

Limpe a parte externa do aparelho com um pano úmido ou esponja macia, nao use nada abrasivo ou alcool.

Não mergulhe o corpo da fritadeira em água corrente.

ESPECIFICAÇOES TECNICAS

PRODUTO: FRITADEIRA ELETRICA EM AÇO INOX

MODELO: PALADAR LS-8K121

POTENCIA: 1500W

VOLTAGEM: 127V

FREQUENCIA: 60Hz

CAPACIDADE: 2,5 LITROS

Termo de Garantia e Suporte

- O Prazo de garantia deste aparelho é de 12 Meses a partir da compra.
- Entende-se por garantia, o reparo gratuito e a reposição de peças que, de acordo com nossa assistência técnica, apresentarem defeitos de fabricação.
- É imprescindível, para o atendimento gratuito, que o aparelho esteja dentro do prazo estipulado acima e com a apresentação da Nota Fiscal de compra.

CERTIFICADO DE GARANTIA

Por este certificado de garantia a CJ Company, distribuidora do (s) equipamento (s), produto (s) adquirido por V.S.a; se compromete a prestar Assistência Técnica aos referidos produtos, nos termos da legislação pertinente, Lei nº 8.078, de 11 de Setembro de 1990, e nos limites estabelecidos.

- A CJ Company assegura ao comprador, a garantia acima descrita, a partir da data de emissão da Nota Fiscal de compra.
- Entende-se por garantia, o reparo gratuito do aparelho e a reposição de peças que, de acordo com o parecer do técnico credenciado pela CJ Company, apresentarem defeito técnico. Tal garantia somente terá validade mediante a apresentação da Nota Fiscal de compra. É imprescindível, para o atendimento gratuito, que o aparelho esteja dentro do prazo estipulado acima.
- Para exercício da presente garantia, o comprador deverá se utilizar somente no Posto Autorizado, cuja indicação será feita através do telefone (11) 2097-9877 para São Paulo Capital e 0800-772-9877 para demais localidades ou por email sac@sigmabrasil.com, de segunda a sexta-feira das 08hs às 18hs, ficando a cargo do comprador/consumidor as despesas de transporte do envio do produto ao Posto Autorizado.

FICA AUTOMATICAMENTE CANCELADA A GARANTIA NA OCORRÊNCIA DOS SEGUINTES EVENTOS.

- Danos causados por acidentes tais como: queda, batida, descarga elétrica, atmosférica (raio), inundação, desabamento e fogo.
- Danos provocados por umidade, exposição excessiva à luz solar e salinidade.
- Uso em desacordo com as respectivas informações contidas no manual de instruções.
- Por ter sido ligado a rede elétrica imprópria ou quando sujeito a flutuações excessivas.
- Sinais de violações externas e rompimentos do lacre do produto.
- Ajuste interno ou conserto por pessoa não credenciada pela CJ Company.
- Se o Certificado de Garantia ou Nota Fiscal de compra apresentar alterações e ou rasuras.
- Uso caracterizado como NÃO DOMÉSTICO ou em desacordo com as normas estabelecidas no Manual de Instruções.
- Por condições impróprias do aparelho.

NÃO ESTAO COBERTOS PELA GARANTIA (ônus do consumidor)

- Serviços de instalação, regulagens externas, limpeza e orientação de uso, pois estas informações constam nas instruções que acompanham o produto.
- Compartimentos plásticos externos, cabos de ligação externos (ex.:cabo de força plugado) e qualquer acessório externo.
- Eliminação de interferências externas que prejudicam o bom funcionamento do produto.

ATENÇÃO: Este produto é comum a todos os eletrodomésticos portáteis e eletrônicos. Observe atentamente o tipo e o modelo do aparelho adquirido, pois alguns possuem componentes e recursos que não são adequados tecnicamente aos outros.

Para manter seu produto sempre original e com qualidade de funcionamento, procure somente o Posto de Serviço Autorizado pela CJ Company, que dispõe de peças originais e mão-de-obra treinada.

Para que o aparelho seja coberto pela garantia CJ COMPANY, guarde sua respectiva Nota Fiscal/Cupom Fiscal, durante o prazo de garantia. Para seu conforto e segurança consulte nossa Central de Assistência Técnica, você terá todas as informações necessárias para melhor utilizar seu produto.

CONTROLE DE GARANTIA

Modelo: _____ Marca: _____ Nº_____

Vendedor:_____

Nota Fiscal:_____ Data: _____/_____/_____

CARIMBO DA LOJA

.....Por favor, destaque aqui e entregue ao nosso representante.....

Modelo: _____ Marca: _____ Nº_____

TERMO DE GARANTIA

Este produto tem garantia assegurada pela SIGMA BRASIL, pelo prazo de **12 meses** (exceto os acessórios incluídos no produto, que tem garantia de 30 dias) a contar da data da compra, comprovada pela nota fiscal de venda ao consumidor, junto com este Termo de Garantia, segundo as condições adiante:

A - Este produto será consertado pela SIGMA BRASIL, nas suas oficinas técnicas próprias ou credenciadas quando apresentar defeito de fabricação, segundo critério dos técnicos e dentro do prazo acima estabelecido.

B - Os consertos efetuados dentro do tempo de garantia deverão ser realizados nas localidades onde houver Assistência Técnica Autorizada.

C - Esta garantia será válida quando o selo de identificação SIGMA BRASIL estiver intacto e o produto estiver acompanhado da Nota Fiscal de aquisição pelo consumidor e junto com este Termo de Garantia.

D - Esta Garantia não se aplica ao produto que apresentar em razão de acidentes (natural ou provocado), mau uso, utilização indevida ou tentativa de reparo por pessoas não autorizadas.

E - O adquirente consumidor deve informar-se junto à loja vendedora do endereço da Assistência Técnica autorizada mais próxima, para efetuar o reparo, quando necessário.

Em caso de duvida, o adquirente deverá reportar-se à SIGMA BRASIL.

Atendimento ao Cliente – SAC

Tel/Fax: (11) 2097-9877 – SP – 0800-7729877 Demais Localidades
Email: sac@sigmabrasil.com